

Pâtes au tacos (style One Pot)

- Les pâtes au tacos savoureuse super FACILE à faire!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 1 lb de bœuf haché
- 1/2 cuillère à thé de sel
- Une pincée de poivre noir
- 3 cuillères à soupe et demie d'**assaisonnement pour tacos**
- 2 tasses (500 ml) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de **sauce salsa** (faire des **conserves de salsa**)
- 1 tasse (250 ml) de pâtes style Rotini (non-cuite)
- 1 tasse et demie (375 ml) de Monterey Jack
- (optionnel) tomate, avocat, tortilla, coriandre

Préparation :

1. Préchauffer une grande casserole à feu moyen. Une casserole pour laquelle vous avez un couvercle serait préférable.
2. Ajouter la viande hachée et assaisonner de sel et de poivre.
3. Faites cuire en mélangeant occasionnellement.
4. Retirer le gras.
5. Ajouter l'assaisonnement à tacos, l'eau, la salsa et les pâtes.
6. Porter à ébullition.
7. Mélanger, couvrir et réduire le feu afin de faire mijoter.
8. Faites mijoter environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres
9. Éteindre le feu. Ajouter le fromage et mélanger.
10. Assaisonner de sel et de poivre au goût.
11. Garnir au goût.

“ C'est une recette vraiment simple à faire parce qu'on met tout dans la casserole et ça se fait presque tout seul... La sauce est tellement savoureuse! À essayer :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)